



Cher client, chère cliente,
Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui
peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.



LES VINS OUVERTS

	1 dl	5 dl
Vins blancs		
Fendant AOC Terre d'enfer, Cordonier & Lamon, Flanthey	3.90	19.40
Epesses Roche d'Or (Bujard)	5.90	29.40
Yvorne le pot du commandant AOC Obrist Vevey	5.90	29.40
Vins rosés		
Rosé Gamay Romand	3.70	18.40
Vins rouges		
Gamay Romand „Les Briandes“ Cave de Jolimont SA Mont s/Rolle (VD)	3.90	19.40
Dôle du Valais AOC „Chantevin“ Cave St. Pierre Chamoson (VS)	4.40	22.00
Côtes-du-Rhône AOC	3.90	19.40



LES VINS EN BOUTEILLES 3.75 dl

Vins blancs 3.75 dl

Aigle les Murailles AOC	2020, 2021	26.20
Yvorne, Château Maison Blanche, Grand Cru	2020	29.90

Vins rouges 3.75 dl

Suisse

Dôle des Monts, Maison Gilliard, Sion AOC Valais	2020	21.50
Carato Merlot affinato in Barrique Ticino DOC	2016, 2020	45.00

France

Château Lafitte, Côtes de Bordeaux AOC, SCEA Château Lafitte, Camblanes (Gironde)	2015	30.50
Château Malmaison, Baronne Nadine de Rothschild, Appellation Moulis-en-Médoc contrôlée (Médoc)	2016	27.30
Savigny-Les-Beaune 1er Cru, Clos des Guettes, AO protégée	2019	37.90
Château Belgrave, Haut-Médoc AOC, Grand cru classé en 1855, Vignobles Dourthe, Saint-Laurent du Médoc (Gironde)	2015, 2016	43.90

Italie

Chianti Classico, Castello di Querceto, denominazione di origine controllata e garantita	2015	21.40
Amarone della Valpolicella Cesari	2017	30.20
Brunello di Montalcino, DOCG Castello Banfi, Toscana	2012, 13, 15	46.70

Australie

Koonunga Hill, Penfolds, Shiraz Cabernet South Australia	2016, 2018	20.40
--	------------	-------



LES VINS EN BOUTEILLES 5 dl

Vins blancs 5 dl

Johannisberg de Chamoson AOC Valais Réserve des Administrateurs	2020, 2022	28.00
Petite Arvine AOC Valais Réserve des Administrateurs	2021	34.00

Vin rosés 5 dl

Œil-de-Perdrix Neuchâtel Francoeur cave Châtenay-Bouvier SA 2017 Boudry	2022	32.50
--	------	-------

Vins rouges 5 dl

Pinot Noir Valais AOC Réserve des Administrateurs	2022	28.00
Syrah du Valais AOC Réserve des Administrateurs	2021	39.00
Humagne rouge AOC Valais Réserve des Administrateurs	2020, 21, 22	36.80
Cornalin AOC Valais Réserve des Administrateurs	2021	37.90
Carato Merlot affinato in Barrique Ticino DOC	2018, 2020	57.00



LES VINS EN BOUTEILLES

Vins blancs 7.5 dl

Aigle „Les Murailles“ AOC	2021, 2022	45.00
Yvorne Maison Blanche AOC	2021, 2022	57.50
Fendant AOC Valais Les Murettes	2022	48.00
Epesses Blanc „La République“ AOC	2021, 2022	48.90
Malvoisie AOC Valais Réserve des Administrateurs	2018, 2020	50.50
Petite Arvine AOC Valais Réserve des Administrateurs	2021	50.50
Johannisberg de Chamoson AOC Valais Réserve des Administrateurs	2022	43.00

Vins rosés 7.5 dl

Œil-de-Perdrix NE AOC Châtenay	2022	47.50
Aigle „Les Murailles“ AOC, rosé	2020, 2021	49.50



Vins rouges 7.5 dl

Suisse

Pinot Noir Valais AOC Réserve des Administrateurs, Cave St. Pierre, Chamoson	2022	42.00
Aigle „Les Murailles“ AOC, rouge	2022	48.50
Cornalin Valais AOC Réserve des Administrateurs, Cave St. Pierre, Chamoson	2021, 2022	58.30
Humagne Valais AOC Réserve des Administrateurs, Cave St. Pierre, Chamoson	2022	57.20
Dôle des Monts, Maison Gilliard, Sion AOC Valais	2019, 2020	50.60
Gudo Merlot del Ticino, Delea,	2022	49.50
Carato Merlot affinato in Barrique Ticino DOC	2020	75.00



France

„Mon Chapitre“, St. Amour AOC, Arthur Barolet & fils (Beaujolais)	2019	39.40
Bourgogne Côtes de Beaune-Villages AOC, Arthur Barolet & fils (Bourgogne)	2019, 2020	49.50
Savigny-lès-Beaune 1er Cru AOC, Clos des Guettes (Bourgogne)	2020	59.40
Château Laffitte, Côtes de Bordeaux SAS Appellation Médoc contrôlée	2019, 20	57.20
Château Belgrave, Haut-Médoc AOC, Grand cru classé en 1855, Vignobles Dourthe, Saint-Laurent du Médoc (Gironde)	2017, 2018	82.50
Château Grand Ormeau, Lalande-de-Pomerol AOC, Grand vin de Bordeaux, Propr. J.C. Beton, Lalande de Pomerol (Gironde)	2018	68.50
Bordeaux Château Malbec AC	2017, 2019	51.70
L'Âme de Pape Clément Graves AOC	2019	82.50

Italie

Conte di Valle Superiore, Valpolicella Ripasso DOC, Palazzo Maffei, cantine Caprino Veronese (Verona)	2017, 2018	52.80
Insoglio del Cinghiale, Campo di Sasso-Bibbona, Toscana	2021	51.00
Amarone Valpolicella DOC Villa Rocca	2016, 2019	82.50
Brunello di Montalcino, DOCD Castello Banfi, Toscana	2014, 15, 18	78.10
Pelassa Barolo DOCG	2013, 14, 17	82.50



Espagne

<i>Scala Dei Prior, Priorat DOQ, Cellers de Scala Dei S.A., Escaladei (Catalunya)</i>	2016	68.20
<i>Imperial Reserva, Rioja DOC, Vinícola del Norte de España s.a.</i>	2016, 2018	63.80
<i>Tinto Pasquera Crianza, Ribera del Duero,</i>	2016, 18, 19	58.30
<i>Egomei, Rioja DOCA, Tempranillo & Graciano</i>	2016, 2017	45.70
<i>Macho Man, Monastrell del singular paraje de la raja</i>	2017, 2019	45.70
<i>Finca Museum Reserva Cigales DO</i>	2016, 2018	45.10
<i>Enemigo Mio Jumilla Garnacha</i>	2021	41.00
<i>Rioja Reserva Baron de Ley</i>	2018	49.50

Portugal

<i>Quinta do Zambujeiro, Terra do Zambujeiro</i>	2018, 2019	82.50
<i>Valdepeñas Pata Negra Gran Reserva</i>	2012	33.00
<i>Trinca Bolotas Alentejo</i>	2020	37.00

Australie

<i>Koonunga Hill, Penfolds, Shiraz Cabernet South Australia</i>	2018, 2019	37.40
---	------------	-------

Chili

<i>Sideral Rapel Valley Chile</i>	2017, 19, 20	53.90
-----------------------------------	--------------	-------

Argentine

<i>Puro Grape Selection Malbec</i>	2018	99.00
------------------------------------	------	-------



LES VINS MOUSSEUX

Champagne Veuve Clicquot, Brut à Reims France (7.5 dl)	75.00
Champagne Laurent Perrier Brut (7.5 dl)	75.00
Freixenet Cordon Negro Seco (7.5 dl)	35.00
Prosecco DOC, vino spumante Italia, extra dry (1 dl / 2 dl)	7.50 / 9.50

VINS DOUX - VINS DE DESSERT

Château Lange-Réglat, Sauternes, France (7.5 dl)	2012	68.00
--	------	-------



LES BIÈRES

Pression Galopin - „Herrgöttli“ 2 dl		
Blonde	4.00	
Blanche, Ambré	4.30	
Pression Blonde Feldschlösschen 3 dl / 5 dl	4.40	5.80
Pression Blanche Feldschlösschen 3 dl / 5 dl	5.00	6.90
Pression Blanche Ambré 3 dl / 5 dl	5.00	6.90
Feldschlösschen Lager, Sans alcool 3.3 dl	4.80	
Feldschlösschen Weizenfrisch. sans alcool 3.3 dl	5.10	
Panaché - Pression Blonde avec sirop au choix 2 dl / 3 dl / 5 dl	4.10 / 4.50 / 5.90	
„Monaco“ - Pression Bière Blonde 3 dl, sirop grenadine, limonade	4.60	

LES APERITIFS SANS ALCOOL

San Pellegrino Sanbitter rouge 10cl	5.10
avec soda + 1.00	
avec jus d'orange + 2.00	
Jus de tomate 20 cl	5.10
Jus d'orange 33 cl	5.10
Jus de pêche 20 cl	5.10
Jus d'ananas 20 cl	5.10



LES APERITIFS ALCOOLIQUES

		2 cl	4cl
Amaro Ramazzotti 4 cl	30 %vol		7.10
Appenzeller 4 cl	29 %vol		7.10
Campari Bitter 4 cl avec jus d'orange + 2.00	23 %vol		7.10
Cognac Rémy Martin VSOP 2 cl	40 %vol	8.30	
Cynar 4 cl	16.5 %vol		7.10
Galopin Blonde (2 dl) Cynar 2 cl		7.50	
Pression Blonde (3 dl / 5 dl) Cynar 2 cl		7.90	9.80
Vermouth Martini Bianco 4 cl	15 %vol		7.10
Vermouth Martini Rosso 4 cl	15 %vol		7.10
Pastis 51 2 cl	45 %vol	5.30	
Suze 4 cl	20 %vol		7.10
Ricard 2 cl	45 %vol	5.30	
Pèroquet - Ricard avec sirop de menthe	45 %vol	5.50	
Kir (blanc cassis - vin blanc)	16 %vol		7.70
Kir (blanc cassis - Prosecco 1 dl)	16 %vol		9.90
Apérol spritz (apérol 2 dl et prosecco 1 dl)	16 %vol		10.40
Hugo (minéral, prosecco, sureau, mente, limes)	10 %vol		10.40
Hugo deluxe - avec 2 cl Swiss Xellent Vodka	40 %vol		16.50



LES SPIRITUEUX

		2 cl	4 cl
Vodka			
Swiss Xellente Vodka 2 cl / 4 cl	40 %vol	8.80	12.00
Russian Standard Original 2 cl / 4 cl	40 %vol	8.30	10.40
Vodka Trojka blanche/ Smirnoff 2 cl / 4 cl	40 %vol	7.10	9.90
Rhum			
Bacardi Oakheart 2 cl / 4 cl	37.5 %vol	7.70	9.90
Gin			
Gordon's dry Gin 2 cl / 4 cl	37.5 %vol	5.50	8.80
Gordon Tonic, 2 cl / 4 cl	37.5 %vol	9.40	12.70
Gin Bombay Sapphire 2 cl / 4 cl	40 %vol	7.70	11.00
Gin Bombay Sapphire Tonic, 2 cl / 4 cl	37.5 %vol	11.60	14.90
Grappa			
Grappa Fior di Vite 2 cl	40 %vol	8.30	
Eaux-de-vie			
Abricot Eau-de-vie 2 cl	43 %vol	8.30	
William Eau-de-vie 2 cl	43 %vol	8.30	
Kirsch Willisau 2 cl	37.5 %vol	8.30	
Prunes Fellenberg 2 cl	47 %vol	8.30	
Cognac / Calvados			
Cognac Rémy Martin VSOP 2 cl	40 %vol	8.30	
Calvados Morin Père & Fils 2 cl	40 %vol	8.30	



LIQUEURES

		2 cl	4 cl
Amaretto di Saronno 2 cl / 4 cl	28 %vol	7.70	9.40
Bailey's Irish Whiskey Cream 2 cl / 4 cl	17 %vol	7.70	9.40
Fernet-Branca Fernet Brana 2 cl	39 %vol	7.70	
Crème de Cassis de Dijon 2cl	15 %vol	7.10	

les Liqueures du Jura

Mirabelle des vergers de Pappemont 2 cl	42 %vol	8.80	
Vieille Prune de vergers de Pappemont 2 cl	42 %vol	8.80	
Mûre Eau-de-vie 2 cl	42 %vol	8.80	
Framboise Eau-de-vie 2 cl	42 %vol	8.80	
Coing 2 cl	42 %vol	8.80	
Pomme 2 cl	42 %vol	7.70	
Marc de Gamay 2 cl	45 %vol	7.70	
Marc de Bourgogne 2 cl	45 %vol	7.70	
Pomme de terre 2 cl	40 %vol	7.70	

LES VINS DE PORTO

		4 cl
Porto Sandeman Tawny 4 cl	19 %vol	7.70
Porto Sandeman White 4 cl	19 %vol	7.70
Porto Sandemann Sherry Medium Dry 4 cl	15 %vol	7.70
Porto Valdouro Port aged 10 years 4 cl	20 %vol	7.70
Porto Sandman Late bottled Vintage 2011 4 cl	20.5 %vol	9.90
Graham's Tawny Port aged 10 years 4 cl	20 %vol	11.50



SPECIALITÉS DU JURA

Eau-de-vie du Jura

2cl

Damassine AOP des vergers de Papelemont 42 %vol 9.90

Damassine de la Baroche (production issue d'arbres non greffés) 42 %vol 9.90

LA DAMASSINE

DÉCOUVREZ LES DÉLICATS ARÔMES
DU FRUIT ET DE L'EAU-DE-VIE
DE DAMASSINE



Gentiane Eau-de-vie

42 %vol

9.90





2cl

Absinthe l'Originale	72 %vol	9.90
Absinthe La Belle Époque	54 %vol	9.90
Absinthe Maryline	54 %vol	9.90
Absinthe du Val-de-Travers	68 %vol	8.80

Recette pour la fabrication de l'absinthe

100 l. eau de fontaine.
 100 l. de bon grain.
 5 kg. sauc. vert.
 5 kg. fenouil doux
 2,50 kg. grande absinthe.
 500 g. de coriandre (on peut les supprimer après le goût)

• Puis, distiller avec alambic en bain-marie, doucement jusqu'à ce que le liquide sortant du serpentin devienne blanc ou laque, puis changer de serpentin et laisser couler jusqu'à ce que le liquide qui arrive soit d'une force d'alcool insignifiante.

On conserve ce liquide jusqu'à ce que l'on ait une quantité suffisante pour changer l'alambic, pour distiller comme ci-dessus, le produit est la seconde qualité d'absinthe.

• Ce qui précède est pour l'absinthe blanche, si laquelle pour faire l'absinthe verte on y ajoute la couleur qui se fait de la manière suivie dans le colorant de l'absinthe verte.

• Lorsque vous avez de la distillation de ci-dessus faite, vous remplissez après avoir terminé une distillation pendant que l'eau du bain-marie est encore chaude, vous remplissez l'alambic de:
 1/2 d'herbe de petite absinthe
 1/2 " d'hysope et 1/4 d'herbe de stachys.

• Ensuite vous faites baigner en herbes en versant dessus de l'absinthe blanche ou distillation de ci-dessus puis vous couvrez l'alambic en la tenant bien, afin qu'il n'y ait pas d'évaporation, et vous laissez cette infusion se faire pendant 24 ou 30 heures. Si pendant ce temps vous vous apercevez que la chaudière devient froide, vous faites un peu de feu pour la rendre chaude, comme elle pourrait l'être au moment qu'on se commence l'infusion.

• On laist de 24 ou 30 heures, vous sortez de la chaudière vos herbes, que vous jetez soigneusement puis on obtient tout le liquide, lequel avec celui que vous avez déjà retiré de la chaudière, vous le mettez dans un bocal, pour faire usage lorsqu'il sera clair.

• On ne peut pas préciser la quantité qu'il faut de ce colorant pour colorer une certaine quantité d'absinthe blanche, cette opération se fait à vue d'œil.

• La fabrication de l'absinthe est assez délicate, il faut un peu de pratique.

Bonne chance et bonne réussite.

J.H.

Joseph Marchand



Victor Oliva, 1901



WHISKY DE LA GILBERTE.....

**Ballantine's
fines Whisky**



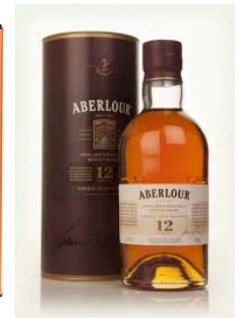
**Sântis Malt
Himmelberg**



**Isle of Jura
aged 10 Years
Single Malt**



**Aberlour
aged 12 Years**



**Laphroaig
aged 10 Years
Single Malt
Scotch Whisky**



**Ardbeg
aged 10 Years
Single Malt
Scotch Whisky**



Auchentoshan



**The Glenlivet
aged 12 Years**



**The Glenlivet
aged 18 Years**



**Glenfiddich
aged 12 Years**



THE SIX CLASSIC SINGLE MALTS OF SCOTLAND

**Lagavulin
aged 15 Years**



**Oban
aged 14 Years**



**Talisker
aged 10 Years**



**Dalwhinnie
aged 15 Years**



**Cragganmore
aged 14 Years**



**Glenkinchie
aged 12 Years**





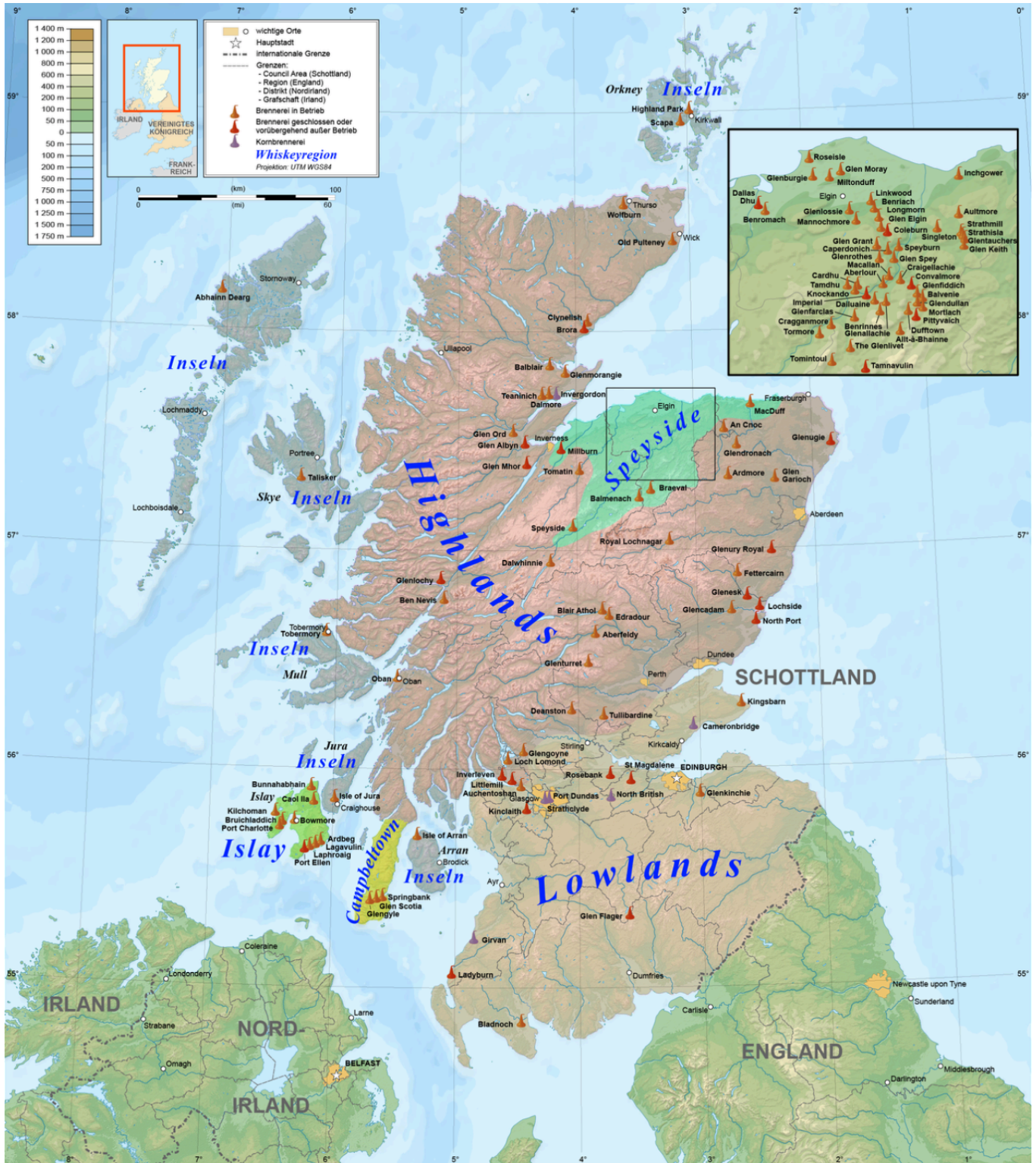
WHISKY

		2 cl	4 cl
Ballantine's finest Whisky	40 %vol	5.00	7.00
Säntis Malt Himmelberg	43 %vol	9.50	17.00
Jura Single Malt Whisky aged 10 years	40 %vol	8.50	14.00
Aberlour aged 12 years	40 %vol	6.00	10.00
Glenfidich aged 12 years	40 %vol	8.50	14.00
Laphroaig aged 10 Years Single Malt Scotch Whisky	40 %vol	8.50	14.00
Ardbeg aged 10 Years Single Malt Scotch Whisky	46 %vol	8.50	14.00
The Glenlivet aged 12 years	40 %vol	7.00	12.50
The Glenlivet aged 18 years	43 %vol	9.50	17.00
Auchentoshan	43 %vol	9.50	17.00

The six Classic Single Malts of Scotland

Lagavulin aged 15 years Single Malt Scotch Whisky	43 % vol	10.50	18.50
Oban aged 14 years Single Malt Scotch Whisky	43 %vol	8.50	14.00
Talisker aged 10 years Single Malt Scotch Whisky	45.8 % vol	8.50	14.00
Dalwhinnie aged 15 years Single Malt Scotch	43 %vol	8.50	14.00
Cragganmore aged 12 years Single Malt Scotch	40 %vol	8.50	14.00
Glenkinchie aged 12 years Single Malt Scotch	43 %vol	9.50	17.00

.... essayez trois Single Malts of Scotland (2 cl) avec du chocolat noir. 30.00





Gilberte de Courgenay

(Original-Liedtext)

By Prunterut im Jura, da hät en Wirt es Huus.
da luegt es Meitschi alli Stund
dreimaal zum Fenschter uus.
Und fragsch du denn d'Soldate,
wer ächt das Meitschi sei,
so lupft es jedem Schwyzerbueb sys
Herz und au sys Bei.

Refrain:

C'est la petite Gilberte,
Gilbert' de Courgenay;
Elle connaît trois cent mille soldats
et tous les officiers.
C'est la petite Gilberte
Gilbert' de Courgenay;
on la connaît dans toute la Suisse
et toute l'armée.

2. Sig eine en Trompeter, sig eine en Tambuur,
sig eine simple Solidat,
si het en a de Schnur.
Vom Korporal zum Lütenant,
bis ufe zum Major,
wer het die alli mitenand
bim Zipfel und bim Oor?

Refrain

3. Und fragsch: Was Tüfels het sie denn, isch die denn gar so schön?
Ach was, ich han scho i der Schwyz
mängs Tusig schöneri g'see.
S'weiss keine rächt, wora das lyt
am Aug oder am Schue.
Doch das isch wurscht, me wird verruckt
und rüeft einander zue.

Refrain

4. Und gäbt me mir es Regiment, ich sägti: O herrje,
o wär i doch nur Lütenant,
und nur in Courgenay!
Was nützed mir all Offizier
und über tusig Maa
ich muess bim Herrgott sapermänt
ganz öppis anders ha!

Refrain

5. Und wenn de Dienscht denn dure isch und alles hei zue gaat,
und denn de Wirtin ihres Huus
leer a de Strasse schtaat;
Wer wüschd am Fenschter d'Äugli uus
und lueget i d'Ajoie
und truured um die dreimal
hunderttusig Maa?